



しょくじだよ!



お菓子屋さん

1月9日のお菓子屋さんは駄菓子屋さんのようにくじ引きをしました。机に置かれた大きなくじに子どもたちは興味津々。「やりたーい!」と集まってきました。すぐに選ぶ子、なかなか決まらず迷ってる子、それぞれではありましたがみんな楽しんでいました。



うどん屋さん

1月12日に新年のお楽しみとしてうどん屋さんを行いました。天ぷら、きつね、カレーの中から自分で好きなチケットを買い、うどんと交換しました。友達と一緒にしたり、絶対にこれ!と心に決めたものがあったり、当日になったら違うものがよくなっちゃったりと様々な思いを見ることができました。そういった思いを大切に、これからも「選ぶ」という経験をたくさんできるようにしたいと思います。

選ぶって楽しい~!



デザート屋さん

1月25日はデザート屋さんでした。カステラ・スノーボールクッキー・プリン・蒸しパン・じゃこせんべい・ぱりぱりピザ・クレープ・栗ケーキ・スイーツ春巻きと張り切ってたくさん作りました。どのクラスもたくさん食べてくれ、おかわりを配るのも大忙しでした。なかでもスノーボールクッキー、ぱりぱりピザ、クレープは大人気!!子どもたちの笑顔がたくさん見ることができ、今年も頑張ろうと気合いが入った調理員でした。



「ふじぐみ」リクエストメニュー

ふじぐみの子どもたちに卒園の思い出に給食の献立をリクエストしてもらいました。

2月、3月のメニューに入れていきます。

13日 かがやけおつつこチーム てんすけ さき さくほりほ のり

27日 くろーばーチーム せいや ひろな ひおりゆいと ひおう

*たかねこチーム、らっきーすたーチームは3月に実施します。当日は園内放送で自分たちが考えたメニューを全園児にアピールします。

子どもも大人もみんなで作ってみよう!

今月のテーマは

食器に手を添えて食べよう

食器に手を添えて食べることは美しく見えるだけでなく、こぼさずきれいに食べるためにも大切なマナーです。



献立表



令和5年度2月

福)五和会 大津保育園

日	曜	午前のおやつ	クッキング	材料名	3時おやつ
1	木	いも切り干し		米飯 手作りさつまあげ ポテトサラダ 玉ねぎとベーコンのみそ汁 チーズ	ツナマヨトースト ショア
2	金	ビスケット		鬼ランチ	節分おやつ
3	土			土曜給食	菓子
5	月	くだものゼリー		米飯 焼き魚鮭 筑前煮 枝豆 わかめのみそ汁 ミニゼリー	ココアケーキ 牛乳
6	火	バナナ	出前クッキング たんぼぼ・もも	米飯 ツナとねぎの卵焼き スパゲティサラダ 鶏だんごスープ 菊花みかん	ポップコーン 自家製飲むヨーグルト
7	水	いも切り干し		いぶりがつこチャーハン きりたんぼ鍋 枝豆 りんご	豆腐カステラ ショア
8	木	せんべい		米飯 チキン南蛮 豆菜サラダ オニオンスープ バナナ	マンゴープリン
9	金	ココア		おたのしみ弁当	スイートポテト
10	土			土曜給食	菓子
13	火	ココア		ふじくみりクエストメニュー<かがやけおまつこチーム>	お菓子屋さん
14	水	バナナ		スパゲティミートソース ジャガちくサラダ りんご	バレンタインクッキー ショア
15	木	いも切り干し		中華おこわ 焼き魚さばこうじ もやしのごま酢和え 枝豆 わかめスープ チーズ	マシュマロサンド 牛乳
16	金	乳酸菌飲料		米飯 はんぺんのふんわり揚げ ブロッコリーのカニカマあんかけ 大根の中華風スープ オレンジ	チョコっとプリン
17	土			土曜給食	菓子
19	月	バナナ		米飯 ポップコーンチキン ごぼうときゅうりのサラダ たまねぎのみそ汁 甘夏みかん缶	ほうれん草チーズ蒸しパン
20	火	乳酸菌飲料		米飯 ちくわのカレー揚げ キャベツの磯あえ けんちん風みそ汁 バナナ	2月おたんじょうケーキ 菓子
21	水	くだものゼリー		米飯 肉団子の甘辛煮 いんげんのおかかあえ 春雨スープ オレンジ	ミニメロンパン
22	木	ミレーフライ		園外保育・卒園お祝いビュッフェ	マドレーヌ
24	土			土曜給食	菓子
26	月	くだものゼリー		米飯 松風焼き 大豆とひじきのサラダ 大根のみそ汁 菊花みかん	ふわふわおかずマフィン ショア
27	火	いも切り干し		ふじくみりクエストメニュー<くろーぼーチーム>	チーズドッグ
28	水	乳酸菌飲料		米飯 鶏肉のレモン焼き 五目煮豆 豆腐のみそ汁 りんご	カントリークッキー 牛乳
29	木	バナナ	出前クッキング うめ	米飯 魚のごまネギ味噌焼き もやしサラダ すき焼風煮 オレンジ	自家製黄桃ヨーグルト

	エネルギー kcal	タンパク g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g	食塩 g
3才以上児	536	19.5	16.7	253	2.5	175	0.28	0.31	26	5.4	2.1
目標量	574	22.9	15.9	259	2.5	214	0.31	0.36	22	3.6	1.6
充足率(%)	93	85	105	98	100	82	90	86	118	150	131
3才未満児	460	15.6	13.5	237	2	143	0.24	0.26	23	4.5	1.7
目標量	463	18.5	12.9	213	2.3	188	0.25	0.28	20	3.3	1.5
充足率(%)	99	84	105	111	87	76	96	93	115	136	113

*都合により献立を変更する場合がありますがご了承ください。



手が菌の運び屋に!?

手はいろいろなものに触るので、手を介して食べ物やほかの人に汚れや細菌、ウイルスなどが移動する危険があります。つまり手が菌の運び屋になってしまうのです。かぜや食中毒予防のために石けんを使ってしっかり手を洗うことが大切です。

おたのしみ弁当 9日(金)

毎月おたのしみ弁当の日があります。
給食で作ったごはんやおかずを持参したお弁当箱に詰めるので、ふじ・つばき・さくら・うめ組は忘れないよう空のお弁当箱を包みに入れて持たせて下さい。
お弁当箱に詰めると色々な所に行って食べる楽しさがあります。(もも・たんぼぼはいりません)